



Κωδικός	Περιγραφή	Δοσολογία	Συσκευασία
ΩCS035	Λεμονάτο Μιξ Λεία, πηκτή, λευκή σάλτσα για ντολμάδες, γιουβαρλάκια, γεμιστά κ.α.	180 gr Μιξ σε 820 gr νερό Σιγοβράζετε για 3 λεπτά	1 kg
ΩCS001	Αυγολέμονο Μιξ Κρύας παρασκευής κλασική σάλτσα που αντέχει σε bain marie, κατάψυξη και ξαναζέσταμα.	200 gr Μιξ σε 800 gr νερό	1 kg
ΩCS037	Ala Crème Mix Φτιάχνετε εύκολα και οικονομικά μια ολοκληρωμένη σάλτσα a la crème με ατελείωτες εφαρμογές κρύας παρασκευής.	250 gr Μιξ σε 750 gr νερό	1 kg
ΩCS003	Veau Sauce Legere Mix Φτιάχνει μια ελαφριά, ανοικτόχρωμη σάλτσα μοσχαρίσιου κρέατος. Χρήσιμο ως έχει αλλά και σε συνδυασμούς.	90 gr Μιξ σε 910 gr νερό Σιγοβράζετε για 3 λεπτά	2,5 kg
ΩCS004	Poisson Sauce Legere Mix Φτιάχνει σάλτσα ζωμού χρήσιμο για γυάλισμα φιλέτων και για πιο σύνθετες σως ψαριού.	90 gr Μιξ σε 910 gr νερό Σιγοβράζετε για 3 λεπτά	2,5 kg
ΩCS020	Redy Λεμονάτο Σούβλας Βασική κρεμώδη σάλτσα λεμόνι που αντέχει στο ψυγείο και bain marie. Συνοδευτικό για κοτόπουλο σουβλάς, σουβλάκια κ.α.	1:4:1 170 gr Redy 660 gr νερό, 170 gr λάδι	1 kg

